PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, Julio del 2024

Dra.
ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5882258
Cargo del supervisor: Instructor G19
Coordinación de Programas Especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 07 del año 2024

Referencia: Contrato No. CO1.PCCNTR.5882258 de 2024

Yo, Zulma Sáenz Parra, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46.376.167 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial del Meta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. ($46.590.520).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIUNMIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($3.721.288) b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno y, c) Un pago final correspondiente al mes de Diciembre de 2024, por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE. ($2.679.327).

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2024

OBJETO:
Prestar servicios Profesionales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el Centro Agroindustrial del Meta en 2024 de los programas que atienden POBLACION VULNERABLE Y DESPLAZADA (PVD) en la especialidad requerida y/o de su perfil.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Realicé la concertación de actividades de formación según la remisión de la coordinación.	Historial de correos
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicacionesy estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	En el mes objeto del contrato elabore guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación en los programas de formación: "Elaboración de productos panificables de masas dulces", "Elaboración artesanal de productos de panificación", "preparación de postres nacionales" e "Higiene y manipulación de alimentos" teniendo en cuenta los nuevos lineamientos institucionales.	Evidencias soportadas en el portafolio del Instructor.

3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de julio realicé la evaluación de aprendizajes previos en las fichas 3021695, 3021696 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables de masas dulces”, la ficha 3021697 en el programa de formación “Elaboración artesanal de productos de panificación”, la ficha 3021698 en el programa de formación “preparación de postres nacionales” y la ficha 3021699 en el programa de formación “Higiene y manipulación de alimentos”	Evidencia soportada en el portafolio del instructor.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	En el mes objeto del contrato ejecuté la formación profesional integral en el programa de formación “Elaboración de productos panificables de masas dulces” con las fichas 3021695,3021696, el programa de formación “Elaboración artesanal de productos de panificación” con la ficha 3021697, el programa de formación “preparación de postres nacionales” con la ficha 3021698 y la ficha 3021699 en el programa de formación “Higiene y manipulación de alimentos”	Evidencia soportada en el portafolio del instructor; registro fotográfico anexo a este informe.

5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias delprograma, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de julio se emitieron juicios de evaluación para las fichas 3021695,3021696 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables de masas dulces”, la ficha 3021697 en el programa de formación “Elaboración artesanal de productos de panificación”, la ficha 3021698 en el programa de formación “preparación de postres nacionales” y la ficha 3021699 en el programa de formación “Higiene y manipulación de alimentos”	Evidencia registrada en la plataforma Sofia plus.
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazomáximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Verifiqué que la totalidad de los aprendices de las fichas 3021695,3021696 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables de masas dulces”, la ficha 3021697 en el programa de formación “Elaboración artesanal de productos de panificación”, la ficha 3021698 en el programa de formación “preparación de postres nacionales” y la ficha 3021699 en el programa de formación “Higiene y manipulación de alimentos” quedarán seleccionados y matriculados.	Evidencia soportada en la Plataforma Sofia Plus.

7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el mes objeto de cobro no se me presentaron novedades.	Para el mes objeto de cobro no se presentaron novedades.
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Para el mes objeto de cobro verifiqué que los aprendices de las fichas 3021695,3021696 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables de masas dulces”, la ficha 3021697 en el programa de formación “Elaboración artesanal de productos de panificación”, la ficha 3021698 en el programa de formación “preparación de postres nacionales” y la ficha 3021699 en el programa de formación “Higiene y manipulación de alimentos” se encontrarán en estado en formación”	Evidencia soportada en la Plataforma Sofia Plus.
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	En el mes objeto de cobro recolecté la documentación de las formaciones de los municipios de Restrepo, Puerto López, San Martìn y Granada.	Registro de correos

10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para realizar talleres o instrumentos para el banco de pruebas.	No es ejecutada para el mes de julio. .
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Para el mes objeto de cobro no participe en los comités de evaluación y seguimiento para los aprendices.	No es ejecutada para el mes de julio.
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	En el mes objeto de cobro hice cumplir el reglamento y manual de convivencia del Centro de formación.	Cumplimiento de normas de convivencia y reglamento SENA.
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para la gestión de registros calificados en los programas de formación tecnológica.	No es ejecutada para el mes de julio.
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	En este mes realice la divulgación de las rutas de Emprendimientos de algunos municipios del meta como Cabuyaro y Puerto Gaitán.	Divulgación por canales telefónicos y redes sociales; evidencia fotográfica anexa al presente informe.
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el coformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para realizar seguimiento a etapa productiva.	No es ejecutada para el mes de Julio.

	y aporten a la mejora del proceso formativo.		
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relación con desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de Julio.
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Ejecuté la formación profesional integral con la fichas 3021695,3021696 en el programa de formación "Elaboración de productos panificables de masas dulces", la ficha 3021697 en el programa de formación "Elaboración artesanal de productos de panificación", la ficha 3021698 en el programa de formación "preparación de postres nacionales" y la ficha 3021699 en el programa de formación "Higiene y manipulación de alimentos" cumpliendo de esa manera las horas reglamentarias mensuales.	Reporte horas mes de julio emitido por el aplicativo Sofia Plus.
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el mes objeto de cobro no me asignaron actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de Julio.
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del	Para el mes objeto de cobro no asistí a reuniones	No es ejecutada para el mes de Julio.

	gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	presenciales en el Centro Agroindustrial.	
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el mes objeto de cobro tuve en cuenta las directrices impartidas por el equipo técnico pedagógico del centro de formación en la realización de mis actividades de desarrollo curricular.	
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.	En el mes objeto de cobro se me solicito como apoyo para la revisión en el área de almacén de algunos materiales de formación solicitados este año.	Registro fotográfico anexo a este informe.
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación especifica del contrato.	No es ejecutada para el mes de julio.
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de julio.

24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de julio.
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar lainformación de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro.	Para el mes objeto de cobro revise, aliste y envíe la documentación respectiva para las fichas 3021695,3021696 en el programa de formación "Elaboración de productos panificables de masas dulces", la ficha 3021697 en el programa de formación "Elaboración artesanal de productos de panificación", la ficha 3021698 en el programa de formación "preparación de postres nacionales" y la ficha 3021699 en el programa de formación "Higiene y manipulación de alimentos" teniendo en cuenta los lineamientos de gestión documental Institucional.	Evidencia enviada a los correos coorespecialescam@sena.edu.co y naramirezr@sena.edu.co
26	Entregar a la supervisión los reportes de ejecución de actividades, en forma mensual, cuenta de cobro y los demás informes que le sean solicitados.	Para el mes objeto de cobro se entregó la cuenta de cobro solicitada por la supervisión en los tiempos establecidos.	Evidencias ubicadas en el Ondrive cuentas de Cobro/Mes julio 2024.
27	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el	Para el mes objeto de cobro realicé la recolección de información del formato APE	Evidencia enviada a los correos gladysgutierrez@sena.edu.co y

	cumplimiento del objeto contractual.	de la fichas 3021696 y 3021697.	coorespecialescam@sena.edu.co

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 4556048928 de la planilla correspondiente al pago de aportes a salud, pensiones y ARL, del periodo mes de junio de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (23) folios

Cordialmente,

ZULMA SAENZ PARRA
Contratista

C.C. No. 46.376.167

Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Angela Patricia Bernal Parrado

ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO

Supervisora

Contrato. CO1.PCCNTR.5882258

Cargo del supervisor: Instructor G19

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendicesen el desarrollo de la formación profesional integral.

F_3021695_ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

ALCALDIA DE RESTREPO





Ç

ELABORACION DE DONAS



ELABORACION DE MANTECADAS



F_3021696_ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

ALCALDIA DE PUERTO LOPEZ






GALLETAS


MANTECADAS

F_3021697_ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

ALCALDIA DE RESTREPO

PRACTICA: ELABORACION DE ROSCONES





PRACTICA: ELABORACION DE PAN DE QUESO





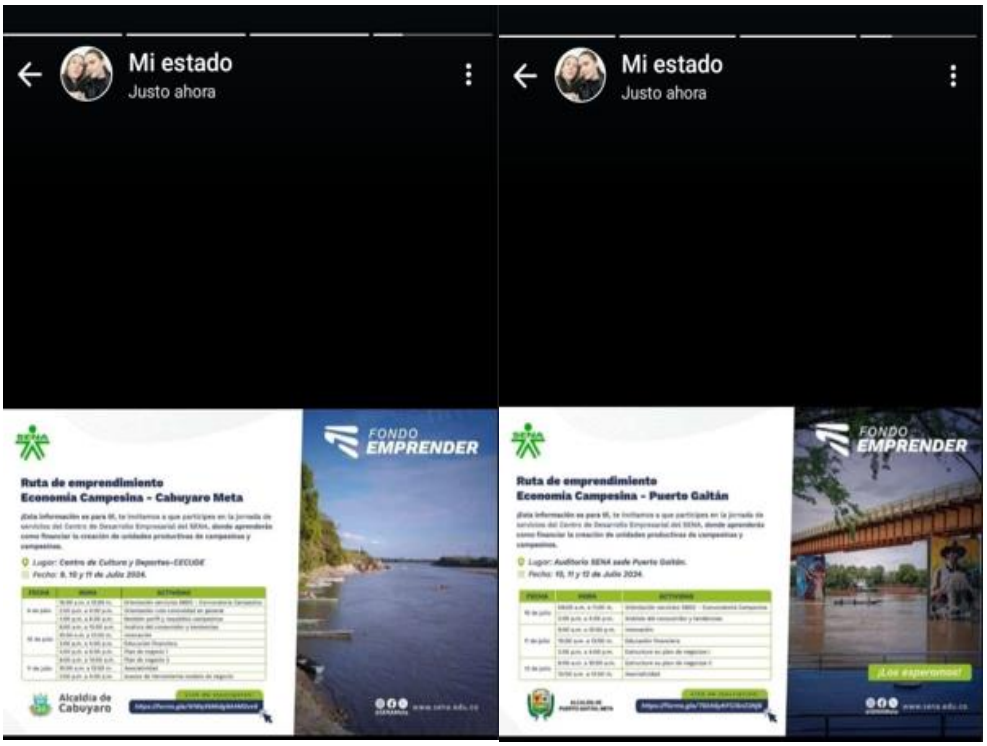
PRACTICA : PAN DULCE MULTICOLOR



PRACTICA PAN DE COCO



14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.

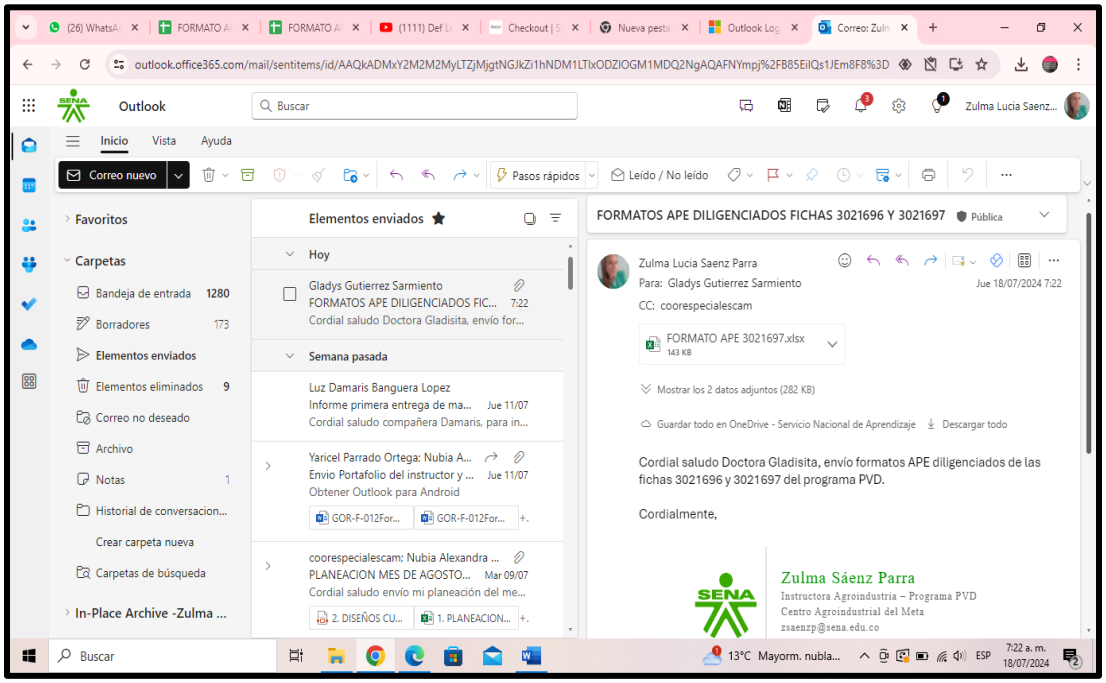


21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.



27	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.

Pantallazo correo enviado a la Dra Gladys Monroy – FORMATO APE FICHAS 3021696 y 3021697



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ZULMA LUCIA SAENZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021697 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021695 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021696 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021699 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3021698 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ZULMA LUCIA SAENZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META